Et billede, der indeholder tekst, skilt, vektorgrafik

Automatisk genereret beskrivelse

5. juli 2021

**Pressemeddelelse til redaktionen:**

**Danmarks mest bæredygtige hotelkæde intensiverer kampen mod madspild**

**Comwell, som er for tredje år i træk er kåret som Danmarks mest bæredygtige hotelkæde af Sustainable Brand Index, indgår nu i et strategisk samarbejde med forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad. Hotelkæden har allerede i over 6 år haft fokus på madspild.**

Tredje år i træk kårer Sustainable Brand Index en af Danmarks største hotelkæder, Comwell, som Danmarks mest bæredygtige hotelkæde. Desuden vandt Comwell for ganske nyligt tre priser ved momondo Climate Award 2021.

Priser og hæder forpligter. Allerede siden 2015 var Comwell en aktiv spiller i kampen mod madspild og arbejdede aktivt med realiseringen af FN’s Verdensmål for bæredygtig udvikling UN Sustainable Development Goal 12 - ansvarligt forbrug og produktion, vel at mærke samme år FN vedtog FN’s Verdensmål for bæredygtig udvikling.

Comwell har siden 2018 været i dialog med Danmarks mest toneangivende organisation mod madspild, forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad. Og nu er de indgået et strategisk samarbejde med fokus på intensiveret kamp mod madspild.

Stifter og bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad, Selina Juul, glæder sig over samarbejdet:

“Comwell siger hvad de gør, og gør hvad de siger. Derfor har vi efter flere års overvejelser indgået et strategisk samarbejde med hotelkæden.” Hun fortsætter: “Der er mange fælles projekter ude i horisonten, ikke mindst at inspirere gæsterne til at undgå madspild i deres egne private hjem.”

Blandt Comwells mange indsatser bør nævnes, at Comwell har fået reduceret madspild med 50% på varme retter til morgenmaden på grund af portionsanretning. Derudover er Comwell certificeret med Green Key, og alle Comwells hoteller har Det Økologiske Spisemærke i bronze. Derudover er alle Comwells hoteller er tilsluttet DAKA Refood ordningen og REFOOD label, som Stop Spild Af Mad er medstifter af.

Og så har Corona-krisen faktisk været med til at hjælpe Comwell med at reducere madspild, da meget af maden skulle portionsanrettes i stedet for de store, traditionelle buffeter.

Men gæsterne bliver også inspireret til at undgå madspild, når de besøger deres hoteller. Et af de helt håndgribelige tiltag på bæredygtig tankegang og madspild er Comwells nye kogebog, *”Mad-ild - Fyr op under madglæden og skru ned for madspild”,* der udkommer til august, og som gør det muligt for gæsterne at tage bæredygtigheden med sig hjem. Bogen er skabt ud fra et samarbejde mellem kædens 16 køkkener, som bidrager med en eller flere opskrifter på, hvordan man kan bruge råvarer og rester, så man får det fulde udbytte af maden.

”I Comwell har vi arbejdet målrettet med madspild og ressourceudnyttelse siden 2015. Gennem Comwell College uddanner vi alle medarbejdere i bæredygtighed samt *Food Cordinatorer*, der er med til at finde nye veje i arbejdet med at mindske vores madspild,” siger HR og Sustainability direktør i Comwell, Mai-Britt Jensen.

Hun tilføjer:

“Vi er et ressourcetungt erhverv, og derfor har vi som virksomhed et ansvar for at mindske det fodaftryk, vi sætter, samtidig med at vi ikke går på kompromis med den gode serviceoplevelse til vores gæster. Vi tror på, det er muligt at gøre en forskel både for miljøet og gæsterne på samme tid. Stop Spild Af Mad har gjort et stort benarbejde ved at sætte fokus på madspild i den danske husholdning og i detailhandlen i snart 13 år. Derfor er vi glade for, at vi sammen har indgået et strategisk samarbejde, så vi i fællesskab kan finde nye muligheder i kampen mod madspild i oplevelsesindustrien.”

***Yderligere information:***

***Link til fotos (akkreditering: Comwell):***

***Pressekontakt Comwell:***

*Simon Verheij, PR & Communication Specialist*

*Tlf.: 30 10 82 44*

*e-mail:* [sive@comwell.com](mailto:sive@comwell.com)

***Pressekontakt Stop Spild Af Mad:***

*e-mail:* [info@stopspildafmad.org](mailto:info@stopspildafmad.org)

***Om Stop Spild Af Mad:***

*Stop Spild Af Mad bevægelsen har eksisteret i over 13 år. Stop Spild Af Mad er Danmarks største frivillige organisation mod madspild målt på antal af gennemførte aktiviteter og projekter i hele værdikæden fra jord til bord, antal af danske og internationale medieomtaler, samt antal af følgere på de sociale medier. Stop Spild Af Mad bevægelsen blev stiftet i 2008 og har igangsat kampen mod madspild i Danmark og bragte Danmarks kamp mod madspild på verdenskortet. Stop Spild Af Mad’s formål er at arbejde bredt i hele værdikæden fra jord til bord nationalt og internationalt for at frembringe, finde og udbrede konkrete løsninger, som kan forebygge og minimere madspild. Stifter og bestyrelsesformand i Stop Spild Af Mad Selina Juul har skrevet adskillige nationale og internationale bøger, publikationer og kronikker om madspild og er bl.a. bestyrelsesmedlem i Regeringens Tænketank om Forebyggelse af Madspild og Fødevaretab ONE\THIRD, medlem af den globale koalition mod madspild Champions 12.3, medlem af Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild EU Platform on Food Losses and Food Waste og partner i FN’s globale SAVE FOOD initiativ. I 2020 blev Selina Juul kåret til Årets Europæer 2020 (Reader's Digest European of the Year 2020) af et af verdens største magasiner Reader's Digest.*

*Se mere på* [www.stopspildafmad.org](http://www.stopspildafmad.org/)